


VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS

PCT

INTERNATIONALER VORLÄUFIGER BERICHT ÜBER DIE PATENTIERBARKEIT

(Kapitel II des Vertrags über die internationale Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Patentwesens)

Aktenzeichen des Anmelders oder Anwalts PCT2169KG030hme	WEITERES VORGEHEN siehe Formblatt PCT/PEA416	
Internationales Aktenzeichen PCT/EP2004/010931	Internationales Anmeldedatum (Tag/Monat/Jahr) 30.09.2004	Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr) 20.10.2003
Internationale Patentklassifikation (IPK) oder nationale Klassifikation und IPK A23L2/66, A23L2/62, A23J3/16		
Anmelder RUDOLF WILD GMBH & CO. KG et al		
<p>1. Bei diesem Bericht handelt es sich um den internationalen vorläufigen Prüfungsbericht, der von der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde nach Artikel 35 erstellt wurde und dem Anmelder gemäß Artikel 36 übermittelt wird.</p> <p>2. Dieser BERICHT umfaßt insgesamt 6 Blätter einschließlich dieses Deckblatts.</p> <p>3. Außerdem liegen dem Bericht ANLAGEN bei; diese umfassen</p> <p>a. <input checked="" type="checkbox"/> (an den Anmelder und das Internationale Büro gesandt) insgesamt 2 Blätter; dabei handelt es sich um</p> <p><input type="checkbox"/> Blätter mit der Beschreibung, Ansprüchen und/oder Zeichnungen, die geändert wurden und diesem Bericht zugrunde liegen, und/oder Blätter mit Berichtigungen, denen die Behörde zugestimmt hat (siehe Regel 70.16 und Abschnitt 607 der Verwaltungsvorschriften).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Blätter, die frühere Blätter ersetzen, die aber aus den in Feld Nr. 1, Punkt 4 und im Zusatzfeld angegebenen Gründen nach Auffassung der Behörde eine Änderung enthalten, die über den Offenbarungsgehalt der internationalen Anmeldung in der ursprünglich eingereichten Fassung hinausgeht.</p> <p>b. <input type="checkbox"/> (nur an das Internationale Büro gesandt) insgesamt (bitte Art und Anzahl der/des elektronischen Datenträger(s) angeben), der/die ein Sequenzprotokoll und/oder die dazugehörigen Tabellen enthält/enhalten, nur in computerlesbarer Form, wie im Zusatzfeld betreffend das Sequenzprotokoll angegeben (siehe Abschnitt 802 der Verwaltungsvorschriften).</p> <p>4. Dieser Bericht enthält Angaben zu folgenden Punkten:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Feld Nr. I Grundlage des Bescheids</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. II Priorität</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. III Keine Erstellung eines Gutachtens über Neuheit, erfinderische Tätigkeit und gewerbliche Anwendbarkeit</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. IV Mangelnde Einheitlichkeit der Erfindung</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Feld Nr. V Begründete Feststellung nach Artikel 35(2) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. VI Bestimmte angeführte Unterlagen</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. VII Bestimmte Mängel der internationalen Anmeldung</p> <p><input type="checkbox"/> Feld Nr. VIII Bestimmte Bemerkungen zur internationalen Anmeldung</p>		
Datum der Einreichung des Antrags 17.05.2005	Datum der Fertigstellung dieses Berichts 07.02.2006	
Name und Postanschrift der mit der internationalen Prüfung beauftragten Behörde  Europäisches Patentamt - P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tel. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl Fax: +31 70 340 - 3016	Bevollmächtigter Bediensteter Neys, P Tel. +31 70 340-4183	

INTERNATIONALER VORLÄUFIGER BERICHT ÜBER DIE PATENTIERBARKEIT

Internationales Aktenzeichen
PCT/EP2004/010931

Feld Nr. I Grundlage des Berichts

1. Hinsichtlich der **Sprache** beruht der Bericht auf der internationalen Anmeldung in der Sprache, in der sie eingereicht wurde, sofern unter diesem Punkt nichts anderes angegeben ist.
 - ☐ Der Bericht beruht auf einer Übersetzung aus der Originalsprache in die folgende Sprache, bei der es sich um die Sprache der Übersetzung handelt, die für folgenden Zweck eingereicht worden ist:
 - ☐ internationale Recherche (nach Regeln 12.3 und 23.1 b))
 - ☐ Veröffentlichung der internationalen Anmeldung (nach Regel 12.4)
 - ☐ internationale vorläufige Prüfung (nach Regeln 55.2 und/oder 55.3)
2. Hinsichtlich der **Bestandteile*** der internationalen Anmeldung beruht der Bericht auf (*Ersatzblätter, die dem Anmeldeamt auf eine Aufforderung nach Artikel 14 hin vorgelegt wurden, gelten im Rahmen dieses Berichts als "ursprünglich eingereicht" und sind ihm nicht beigelegt*):

Beschreibung, Seiten

1-18 in der ursprünglich eingereichten Fassung

Ansprüche, Nr.

1-12 eingegangen am 03.05.2005 mit Telefax

☐ einem Sequenzprotokoll und/oder etwaigen dazugehörigen Tabellen - siehe Zusatzfeld betreffend das Sequenzprotokoll

3. ☐ Aufgrund der Änderungen sind folgende Unterlagen fortgefallen:
 - ☐ Beschreibung: Seite
 - ☐ Ansprüche: Nr.
 - ☐ Zeichnungen: Blatt/Abb.
 - ☐ Sequenzprotokoll (*genaue Angaben*):
 - ☐ etwaige zum Sequenzprotokoll gehörende Tabellen (*genaue Angaben*):
4. ☐ Dieser Bericht ist ohne Berücksichtigung (von einigen) der diesem Bericht beigelegten und nachstehend aufgelisteten Änderungen erstellt worden, da diese aus den im Zusatzfeld angegebenen Gründen nach Auffassung der Behörde über den Offenbarungsgehalt in der ursprünglich eingereichten Fassung hinausgehen (Regel 70.2 c)).
 - ☐ Beschreibung: Seite
 - ☐ Ansprüche: Nr.
 - ☐ Zeichnungen: Blatt/Abb.
 - ☐ Sequenzprotokoll (*genaue Angaben*):
 - ☐ etwaige zum Sequenzprotokoll gehörende Tabellen (*genaue Angaben*):

* Wenn Punkt 4 zutrifft, können einige oder alle dieser Blätter mit der Bemerkung "ersetzt" versehen werden.

**INTERNATIONALER VORLÄUFIGER BERICHT
ÜBER DIE PATENTIERBARKEIT**

Internationales Aktenzeichen
PCT/EP2004/010931

Feld Nr. V Begründete Feststellung nach Artikel 35 (2) hinsichtlich der Neuheit, der erfinderischen Tätigkeit und der gewerblichen Anwendbarkeit; Unterlagen und Erklärungen zur Stützung dieser Feststellung

1. Feststellung
- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| Neuheit (N) | Ja: Ansprüche |
| | Nein: Ansprüche 1-12 |
| Erfinderische Tätigkeit (IS) | Ja: Ansprüche |
| | Nein: Ansprüche 1-12 |
| Gewerbliche Anwendbarkeit (IA) | Ja: Ansprüche: 1-12 |
| | Nein: Ansprüche: |

2. Unterlagen und Erklärungen (Regel 70.7):

siehe Beiblatt

Zu Punkt V.

Im vorliegenden Bescheid wird auf folgendes Dokument verwiesen:

D1: EP-A-1 338 210

1. Die nach Artikel 19(1) PCT beim Internationalen Büro eingereichten Änderungen bringen Sachverhalte ein, die im Widerspruch zu Artikel 19(2) PCT über den Offenbarungsgehalt der internationalen Anmeldung im Anmeldezeitpunkt hinausgehen. Es handelt sich dabei um folgende Änderungen:

der in dem Anspruch 1 benutzte Ausdruck 'Frischmilch' wird nirgendwo in der ursprüngliche Antrag angewendet.

Die ursprünglichen Ansprüche 1-12 formen also die Grundlage für diesen Bescheid.

2. Die Ansprüche 1-3 und 12 sind gekennzeichnet als 'Product-by-process'-Ansprüche und stehen daher nicht in Übereinstimmung mit Artikel 6 PCT, d.h. ein Erzeugnis wird nicht schon dadurch neu, daß es durch ein neues Verfahren hergestellt ist. Die Erzeugnisse als solche sollten die Voraussetzungen des Artikels 33(1) PCT Erfüllen. Das Herstellungsverfahren wird also nicht betrachtet bei die Prüfung des Gegenstands der Ansprüche 1-3 und 12.

3. D1 (Ansprüche 27, 28 und 30-35; Beispiel 5; Seite 3, Zeile 46 - Seite 5, Zeile 7; Seite 5, Zeilen 18-31) offenbart ein Proteinpulver enthaltend eine Proteinquelle und eine Mischung von mit Methanol verestertem Pektin und Propylenglykol-Alginat als Stabilisator. Die Proteinquelle kann auf pflanzlicher oder tierischer Basis sein. Bevorzugte Proteinquelle sind auf Basis von Soja, Kasein, Mais oder Weizen.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist daher nicht neu in Bezug Auf D1 (Artikel 33(2) PCT).

4. Der Gegenstand der Ansprüche 2 und 3 bezieht sich auf das Verfahren und ist also nicht relevant für das Proteinpulver (siehe Punkt V.1). Der Gegenstand der Ansprüche 2

und 3 wird also ebenenfalls als nicht neu erachtet vis-à-vis D1.

5. Die Merkmale der Ansprüche 4-6 sind auch in D1 offenbart und daher nicht neu.

6. D1 (Beispiel 5; Seite 5, Zeilen 18-31) offenbart ein Verfahren zur Herstellung eines Proteinpulvers umfassend folgende Schritte:

- (1) Vermischen einer Proteinquelle mit einem mit Methanol verestertem Pektin und Propylenglykol-Alginat in Wasser;
- (2) Erhitzen des Gemisches bis zu 76.7 °C;
- (3) intensives Mischen des wässrigen Gemisches, i.e. Homogenisierung;
- (4) Sprühtrocknung des Gemisches um ein Pulver zu erhalten.

Der Gegenstand des Anspruchs 7 ist also nicht neu.

7. Die Proteinpulver von D1 werden verwendet in wässrigen sauren flüssigen Zusammensetzungen sowie Obst- und Gemüsesaft.

Der Gegenstand des Anspruchs 8 ist daher nicht neu.

8. Das Verfahren zur Herstellung von proteinhaltigen Getränken wobei ausgegangen wird von Proteinpulver umfaßt selbstverständlich auch das Auflösen des Proteinpulvers.

In den Beispielen 1-4, 9 und 10 von D1 sind weiterhin die folgende Verfahrensschritte beschrieben zur Herstellung von proteinhaltigen Getränken, nachdem das flüssige Gemisch enthaltend Protein und Stabilisator gebildet worden ist:

- (1) der pH-wert wird erniedrigt, z.B. auf 3.8 (Beispiele 9 und 10);
- (2) Erhitzung des Gemisches auf 95°C; und
- (3) Homogenisierung.

Der Gegenstand der Ansprüche 9 und 10 ist daher nicht neu.

9. Es ist offensichtlich, daß das Herstellungsverfahren für ein Getränk zum

Sofort verzehrt nur einen Auflösungsschritt umfaßt.

Der Gegenstand des Anspruchs 11 ist daher auch nicht neu in Bezug auf D1.

10. D1 offenbart proteinhaltige Getränke und daher ist der Gegenstand des Anspruchs 12 auch nicht neu.

Neue Patentansprüche 1 bis 12

1. Proteinpulver, enthaltend mindestens eine Proteinquelle und einen Stabilisator, ausgewählt aus verestertem Pektin und/oder Carboxymethylcellulose, erhältlich durch:

Vermischen einer Proteinquelle mit einem Stabilisator,

Erhitzen des Gemisches,

Homogenisieren des Gemisches und Trocknen des Gemisches, um ein Pulver zu erhalten,

wobei die Proteinquelle aus Frischmilch, ausgewählt aus Kuhmilch, Schafsmilch, Ziegenmilch, Stutenmilch, Molke, Sojamilch, Hafermilch und Reismilch, besteht.

2. Proteinpulver nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Vermischen der Proteinquelle mit dem Stabilisator in einem flüssigen Medium stattfindet.
3. Proteinpulver nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass vor dem Trocknen der pH-Wert auf $< 4,5$ abgesenkt wird.
4. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass der Proteingehalt in dem Proteinpulver in einer Menge von 10 bis 90 Gew.% vorliegt.
5. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Proteinquelle ausgewählt wird aus Kuhmilch, Sojamilch, Molke und Mischungen davon.
6. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Stabilisator in dem Proteinpulver in einer Menge von 1 bis 30 Gew.% vorliegt.

7. Verfahren zur Herstellung eines Proteinpulvers, enthaltend mindestens eine Proteinquelle und einem Stabilisator, ausgewählt aus verestertem Pektin und/oder Carboxymethylcellulose, umfassend die folgenden Schritte:

Vermischen einer Proteinquelle mit einem Stabilisator,

Erhitzen des Gemisches,

Homogenisieren des Gemisches und Trocknen des Gemisches, um ein Pulver zu erhalten.

8. Verwendung des Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks.

9. Verfahren zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks, umfassend die folgenden Schritte:

Auflösen eines Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 in einem flüssigen Medium,

Erhitzen der Flüssigkeit und

Homogenisieren der Flüssigkeit.

10. Verfahren nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Flüssigkeit nach dem Auflösen des Pulvers auf einen pH-Wert von $< 4,5$ angesäuert wird.

11. Verfahren zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks, umfassend den folgenden Schritt: Auflösen eines Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 in einem flüssigen Medium, Einsatz zum Sofortverzehr.

12. Proteinhaltiges Getränk, erhältlich durch das Verfahren nach einem der Ansprüche 9 bis 11.

Amended claims

[received by the International Office on May 02, 2005]

1. A protein powder, including at least one protein source and one stabilizer, selected from esterified pectin and/or carboxymethylcellulose, which is obtainable by:

mixing a protein source with a stabilizer,

heating the mixture

homogenizing the mixture, and drying the mixture to obtain a powder,

wherein the protein source consists of fresh milk, selected from cow milk, sheep milk, goat milk, mare milk, whey, soy milk, oat milk and rice milk.

2. A protein powder as claimed in claim 1, characterized in that the mixing of the protein source with a stabilizer takes place in a liquid medium.
3. A protein powder as claimed in claim 1 or 2, characterized in that the pH value is lowered to < 4.5 before drying.
4. A protein powder as claimed in one of claims 1 to 3, characterized in that the protein content in the protein powder exists in a quantity of 10 to 90 percent by weight.
5. A protein powder as claimed in one of claims 1 to 3, characterized in that the protein source is selected from cow milk, soy milk, whey and mixtures thereof.
6. A protein powder as claimed in one of claims 1 to 4, characterized in that the stabilizer in the protein powder exists in a quantity of 1 to 30 percent by weight.
7. A method of producing a protein powder, including at least one protein source and one stabilizer selected from esterified pectin and/or carboxymethylcellulose, comprising the following steps:
 - mixing the protein source with a stabilizer,
 - heating the mixture

homogenizing the mixture and drying the mixture to obtain a powder.

8. Use of the protein powder as claimed in one of claims 1 to 6 for producing a protein-containing drink.
9. A method of producing a protein-containing drink, comprising the following steps:
solving a protein powder according to one of claims 1 to 6 in a liquid medium,
heating the liquid, and
homogenizing the liquid.
10. A method as claimed in claim 9, characterized in that the liquid after dissolving the powder is acidified to a pH value of < 4.5 .
11. A method of producing a protein-containing drink, comprising the following steps:
solving a protein powder according to one of claims 1 to 6 in a liquid medium, use
for instant consumption.
12. A protein-containing drink, which can be obtained by the method according to one of claims 9 to 11.

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- ☐ BLACK BORDERS
- ☐ IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- ☒ FADED TEXT OR DRAWING
- ☒ BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING
- ☐ SKEWED/SLANTED IMAGES
- ☐ COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS
- ☐ GRAY SCALE DOCUMENTS
- ☒ LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT
- ☒ REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY
- ☐ OTHER: _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.